



Sekt Extra Brut Reserve

Fred Loimer

Fred Loimers hochdekorierter Sekt »Extra Brut« Reserve hat in allen Fachpublikationen über Wein, national wie international, für Aufsehen gesorgt. Er dürfte auf seinem Preis-Niveau zum Besten gehören, das die Schaumweinwelt zu bieten hat.

Er trägt keinen Jahrgang und sein Grundwein ist eine wilde Cuvée aus Zweigelt und Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc & Gris sowie Grünem Veltliner. Stammt hier aus dem Jahr 2022 und wurde per Ganztraubenpressung mit einer Ausbeute von 50 Litern Most aus 100 kg Trauben gekeltert. So verhindert Fred Loimer mögliche Gerbstoffe aus den Beerenschalen. Nach der Gärung reift der Grundwein noch 4 Monate auf der Vollhefe, ohne Schwefelzusatz, was ihm ein cremig weiches Mundgefühl verleiht, das ihn als Grundwein schmeck- und fühlbar prägt.

Im Juli 2023 kam dieser Grundwein zur zweiten Gärung der Verseltung auf Flasche, von der er nach 19 Monaten auf der Hefe abgezogen wurde. Als »Extra Brut« auf nur 2 g/l-Restzucker dosiert, könnte er auch als »Brut Nature« etikettiert werden. Seine animierend feine Perlung bleibt auch nach zwei Tagen im Kühlschrank bei angebrochener Flasche unverändert frisch und lebendig. Im Duft frischer Hefeteig, frisch aufgeschnittener Apfel mit einem Hauch Zitrusfrische und Trockenfrüchten. Im Mund cremig mundfüllendes Perlenspiel, knochentrocken in pikant frischer Säure, belebend agil, vibrierend vor Frische, mit langem Nachhall am Gaumen, der ein faszinierendes Spiel von Teig- und Zitrusaromen zelebriert. Brillante Qualität, die viele Champagner vergessen macht. Es geht also!

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2027+

Restzucker: 2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Löß

Besonderes: Minimal geschwefelt | 19

Monate Reife auf der Hefe der

Flaschengärung

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schönung: Grundwein filtriert

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,18

0,75l

OEW14250



www.weinhalle.de